Проект
Продукт
Количество
Дата

# XEFR-04EU-ETDV

**шаблон**
**BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH**

| | |
|---|---|
| пароконвектомат | Электрический |
| 4 противней 600x400 | Открытие сверх вниз |
| 2.4" сенсорная панель управления | |
| Ручное открытие | |
| Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~ | |

**Энергоэффективность 7.9 kWh/дней - 0 kg $CO_2$/дней**

*Более подробную информацию см. на последней странице.



## Описание

Конвекционная печь идеально подходит для выпечки свежих хлебобулочных и замороженных кондитерских изделий. Регулировка влажности, 2 программируемых скорости вращения вентилятора и камера приготовления из нержавеющей стали 304. Цифровая сенсорная панель 2,4" позволяет сохранять до 99 с изображением и названием, чтобы облегчить работу в каждой торговой точке. Готовы к подключению к Интернету и использованию портала www.datadrivencooking.com.

## Стандартные настройки приготовления

### Программы

- **99** Программы

### Ручное приготовление

- **Температура:** 30 °C – 260 °C
- До 9 шагов приготовления
- Настройка с увеличением влажности на 20%

### Приложения и веб-сервисы

- **Data Driven Cooking app & webapp:** отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
- **Top Training app:** загрузите приложение Unox Top.Training и шаг за шагом раскройте все секреты панели управления вашей новой печи

## Расширенные и автоматические функции приготовления

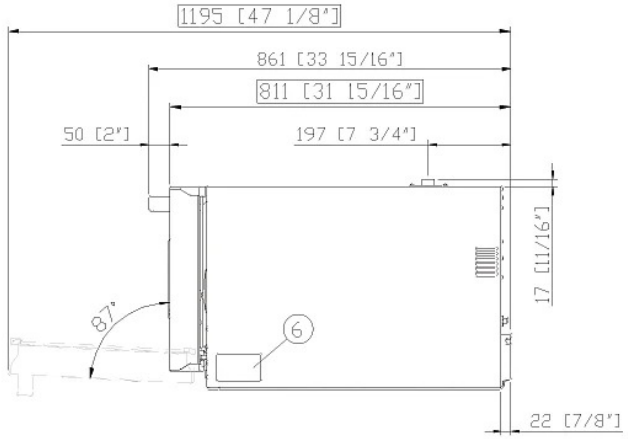
### Unox Intensive Cooking

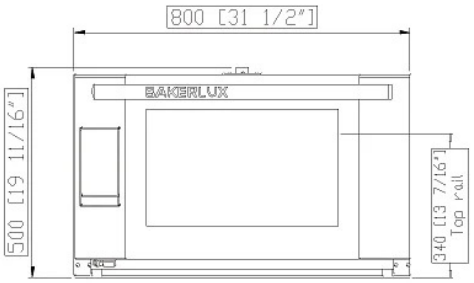
- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемыми скоростями

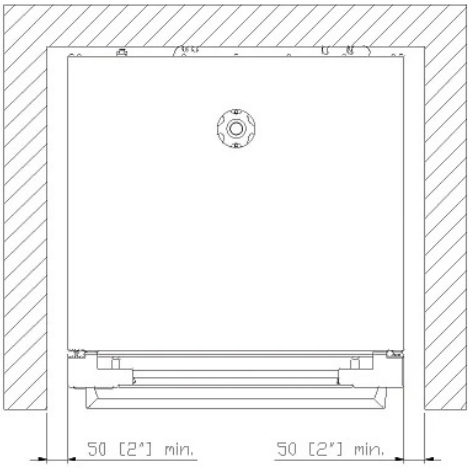
## Стандартные технические

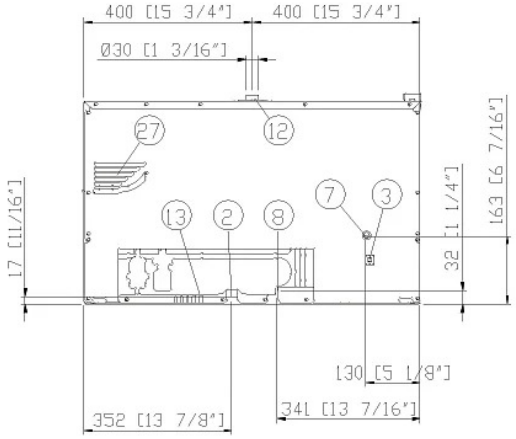
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Пекарная камера с направляющими для противней из хромированной стали
- Система 2-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить программы

# XEFR-04EU-ETDV




## Габариты и вес

| | |
|---|---|
| **Ширина** | 800 mm |
| **Глубина** | 811 mm |
| **Высота** | 500 mm |
| **Вес нетто** | 57 kg |
| **Расстояние между противнями** | 75 mm |

## Расположение соединений

| | |
|---|---|
| **2** | Клеммы питания |
| **3** | Выравнивание потенциалов |
| **6** | Табличка с техническими данными |
| **7** | Предохранительный термостат |
| **8** | 3/4" Вход воды |
| **12** | Выход горячей дымов |
| **13** | Подключение аксессуаров |
| **27** | Выход охлаждающего воздуха |

# XEFR-04EU-ETDV

## Источник электропитания

| Стандарт | |
|---|---|
| **Напряжение** | 380-415 V |
| **Фаза** | ~3PH+N+PE |
| **Частота сети** | 50 / 60 Hz |
| **Суммарная мощность** | 6.9 kW |
| **Макс потребляемое ампер** | 14 A |
| **Требуемый размер автоматического выключателя** | 16 A |
| **Требования к силовому кабелю*** | 5G x 1,5 mm^2 |
| **Штепсель** | не включено |
| **вариант A** | |
| **Напряжение** | 220-240 V |
| **Фаза** | ~3PH+PE |
| **Частота сети** | 50 / 60 Hz |
| **Суммарная мощность** | 6.9 kW |
| **Макс потребляемое ампер** | 15.5 A |
| **Требуемый размер автоматического выключателя** | 25 A |
| **Требования к силовому кабелю*** | 4G x 2,5 mm^2 |
| **Штепсель** | не включено |
| **вариант B** | |
| **Напряжение** | 220-240 V |
| **Фаза** | ~1PH+PE |
| **Частота сети** | 50 / 60 Hz |
| **Суммарная мощность** | 6.9 kW |
| **Макс потребляемое ампер** | 30 A |
| **Требуемый размер автоматического выключателя** | 32 A |
| **Требования к силовому кабелю*** | 3G x 4 mm^2 |
| **Штепсель** | не включено |

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

# XEFR-04EU-ETDV

## Энергоэффективность

**Потребление**

**Выбросы $CO_2$**

**Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

**Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):**

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

**Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):**

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

## Аксессуары

- **Зонт Ventless:** вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Зонт Waterless:** фильтрует запахи и устраняет тепло, выходящее из камеры приготовления без использования воды
- **DECKTOP:** традиционной выпечки на камне, выпечки с конвекцией и комбинированного приготовления
- **LIEVOX:** Расстоечный шкаф оснащен датчиками для автоматического контроля расстойки.
- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Baking Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **PURE:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **Ethernet:** Плата подключения к интернету, чтобы печь оставалась подключенной к Unox и DDC.App
- **XUC152**

## Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.
Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующ

| | |
|---|---|
| **Давление:** | Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара) |

### Характеристики воды на входе

| | |
|---|---|
| **Свободный хлор** | ≤ 0.5 ppm |
| **Хлорамин** | ≤ 0.1 ppm |
| **pH** | 7 - 8.5 |
| **Электрическая проводимость** | ≤ 1000 µS/cm |
| **Общая жесткость** | ≤ 8° dH |
| **Общая жесткость** | ≤ 25 ppm |

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость ≤ 8°dH.

## Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.
**www.ddc.unox.com**